Carottes rôties au miel, au thym et aux amandes effilées

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme carotte
1 décilitre d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de miel
6 brins de thym frais
poivre noir du moulin
sel
1⁄2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1 tasse d'amandes effilées
1 orange (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les carottes sans les couper. Placez-les sur une lèchefrite et ajoutez l'huile d'olive, le miel, le thym, le sel, le poivre et la cannelle en poudre.**
2. **Mélangez bien le tout et laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
3. **Parsemez les carottes d'amandes et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.**
4. **Sortez les carottes du four et garnissez-les du zeste d'orange fraîchement**